



















## MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Ces informations ne sont données qu'à titre indicatif, des modifications pouvant intervenir.

### SEMAINE DU 24 AU 28 MARS

	LUNDI 24	MARDI 25	JEUDI 27	VENDREDI 28
ENTRÉE	CHOUX ROUGE CHEVRE ET MAIS	SALADE MARCO POLO 	SALADE VERTE AUX FROMAGES	CAROTTES RAPEES
PLAT	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE TOMATE	FILET DE DINDE 	MOUSSAKA AUX  HARICOTS ROUGES BIO	CHOUCROUTE DE LA MER 
LÉGUMES	PUREE DE CAROTTES 	RATATOUILLE 		
FROMAGE			FROMAGE	
DESSERT	YAOURT NATURE 	PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES 	SALADE DE FRUITS FRAIS	CRUMBLE DE FROMAGE BLANC 

### SEMAINE DU 31 MARS AU 4 AVRIL

	LUNDI 31	MARDI 1er	JEUDI 3	VENDREDI 4
ENTRÉE	SALADE TRICOLERE	HOUMOUS CHIPS DE PITA	RADIS BEURRE	CREME DE PETITS POIS 
PLAT	PÂTES CARBONARA 	DAUBE DE BŒUF 	HACHIS PARMENTIER AUX LENTILLES  	PÊCHE DU JOUR SAUCE CITRON 
LÉGUMES		HARICOTS VERTS A L'AIL 	SALADE VERTE	RIZ PILAF
FROMAGE			EMMENTAL	
DESSERT	POMMES	CLAFOUTIS AUX POIRES	COMPOTE DE POMMES 	YAOURT AUX FRUITS 

Toutes nos viandes sont d'origine française



Produits locaux



Haute Valeur Environnementale



Agriculture biologique










Viande française



Label Bleu-Blanc-Cœur

#### Nos producteurs locaux :

LA FERME BLUTEAU (légumes secs, PDT et porc)    
 LA FERME DE LA VAIQUERIE (charcuterie artisanale issue de porc fermier, porc)     
 LA FERME DE LA ROCHETTE (yaourt aux fruits ou nature, lait et fromage blanc)   
 LA FERME DES MURIERS (pomme de terre, légumes de saison)   
 LA PLUME AU VENT (huile, pâtes et farine) 